

Breekbrood met kruidenboter



Ingrediënten

KRUIDENBOTER:

1 kg St-Allery® Premium Crème-deeg
6 teentjes look
1 krulpeterselie
Bieslook

MARGRIETEN:

150 g St-Allery® Premium Crème-deeg
50 g St-Allery® Premium lux
1 kg bloem
+/- 500 g water
75 g gist
20 g zout

Bereidingswijze

KRUIDENBOTER

- Snijd de bieslook, peterselie en look fijn
- Meng alle ingrediënten en rol op. Leg in de koelkast

MARGRIETEN

- Meng alle ingrediënten en kneed tot een zacht luxedeeg
- Laat 10 min. rusten
- Sla door & laat opnieuw 10 min. rusten
- Verdeel in porties van 900 g
- Verdeel en bol op in stukjes van 30 g & vorm margrietten
- Werk af met zaden naar keuze
- Laat 45 min. tot 1 uur rijzen
- Bak op 250°C gedurende 10 min.
- Serveer met kruidenboter en takjes rozemarijn